

カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。

→ P.00 このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

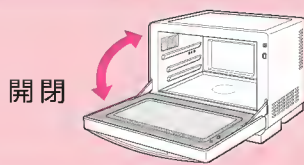
初めてお使いになるときの準備

- 壁などとの間をあけて設置し、アースを取り付ける
安全上のご注意 → P.6, 7
をお読みにになり正しく設置してください。
上側20cm以上
左側10cm以上
右側10cm以上
背面は壁にピッタリ設置できます。
排気が直接当たらないように据え付けてください。あらかじめアルミホイルを壁面に貼ると汚れを防止できます。
- トリプル重量センサー(GPS)の0点調節をする
 - 電源プラグをコンセントに差し込み、一度ドアを開ける
電源が入り、表示部に「0」が表示されます。
 - 加熱室底面にテーブルプレートをセットする
 - ドアを閉めて **とりけし** を3秒以上押し続ける
「ピッ」とブザーが鳴り、数秒後、0表示で0点調節が終了します。 → P.16



オート調理の使いかた (スペアリブの例) → P.21, 27, 60

1 ドアを開ける

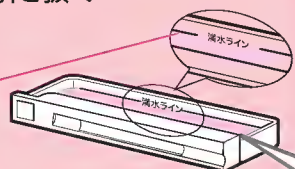


ドアを開けると電源が入ります

電源プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源が入りません。待機時消費電力オフ機能が動作中です。電力を節約するため、ドアを閉めて約10分間操作が無いと自動的に電源を切り、表示部の「0」も消え、キーを押しても受け付けません。ドアを開閉すると電源が入り、表示部に「0」が表示され、キーを受け付けます。

2 水道水を給水する

- 給水タンクを本体から引き抜く
- ふたを開いて給水する
満水ラインまで水(水道水)を入れます。(水平にして確認する)
- ふたを閉める
- 給水タンクを本体にセットする



0点調節のお願い

●日常で使用の際も、ときどき0点調節を行ってください。調理を上手に仕上げるためです。 → P.16

お願い

- 使用する水は塩素消毒された水道水をご使用ください。浄水器の水、ミネラルウォーター、アルカリイオン水、井戸水などを使用した場合はカビや雑菌が発生しやすくなります。長時間使用した場合はスチームの噴出口が詰まることがあります。
- スチーム、過熱水蒸気を使う場合は給水タンクの満水ラインまで水を入れ、確実に本体にセットしてください。水が少なかったり、半挿入で行うと「給水」表示が出てスチームが止まり、仕上がりが悪くなります。
- 室温5℃以下では使用しないでください。
- スチーム、過熱水蒸気を使った後はパイプの水抜きをしてください。
- スチーム、過熱水蒸気を使わないときも給水タンクを本体にセットしてください。

3 過熱水蒸気を押す



4 メニューを選ぶ

ボタンを押し、「29 スペアリブ」を選択する

5



を押してスタートする

終了音が鳴ったら 食品を取り出す

- 調理終了後は給水タンクの残水を捨て、パイプの水抜きを行ってください。 → P.47
- 加熱室の温度が冷えてから、加熱室内に付着した水滴をふき取ってください。

手動調理の使いかた → P.34~43

わがや流あたための使いかた

わがや流あたためは、自分のお好みにあたためる機能です。
お好みに仕上げるため、使いかたに応じて以下の操作手順で行ってください。

容器登録のしかた

準備 登録したい空の容器を庫内に置き、ドアを閉める

1 容器計量(登録)を押す

2 メニュー選択を押し、「メニュー番号」と「容器番号」を選択する

3 容器計量(登録)を押して登録する

●約6秒後、「ピー」と鳴ったら容器の計量が終わり、表示部に「M」が表示されて、登録が完了します。

登録できるメニューと容器の数

メニュー番号	容器番号
3 ごはん	1~4
4 冷凍ごはん	1~2
5 おかず	1~4

準備 使う空の容器を、庫内に置き、ドアを閉める

1 わがや流(呼び出し)を押す

2 メニュー選択を押し、「メニュー番号」と容器「-」を選択する

3 容器計量(登録)を押す

●約6秒後、「ピー」と鳴ったら容器の計量が終わり、表示部に「M」が表示されて、登録が完了します。

登録した容器を使ってあたためる

4 登録した容器に食品を入れ、庫内に置き、ドアを閉める

5 わがや流(呼び出し)を押す

6 メニュー選択を押し、登録した「メニュー番号」と「容器番号」を選択する

7 あたためスタートを押してスタートする

●終了音が鳴ったら食品を取り出す。

準備 温度/仕上がりを押し、お好みに希望の仕上がり調節する

●仕上がり調節も登録されます。

●スタートから約6秒後に、食品重量(10g単位)を表示します。(約3秒間)

●終了までの時間を表示します。

●終了すると「0」表示に戻ります。

容器の重さを登録しないであたためる

※登録していない茶わんで「4冷凍ごはん」をあたためる場合。

準備 使う空の容器を、庫内に置き、ドアを閉める

1 わがや流(呼び出し)を押す

2 メニュー選択を押し、「メニュー番号」と容器「-」を選択する

3 容器計量(登録)を押す

●約6秒後、「ピー」と鳴ったら容器の計量が完了です。

4 あたためスタートを押してスタートする

●計量中は表示が回転します。

●終了音が鳴ったら食品を取り出す。

準備 温度/仕上がりを押し、お好みに希望の仕上がり調節する

●スタートから約6秒後に、食品重量(10g単位)を表示します。(約3秒間)

●終了までの時間を表示します。

●終了すると「0」表示に戻ります。

- 同じメニュー番号の容器番号に別の容器を登録すると前回の登録の内容は消えます。
- 電源プラグを抜いたときや停電した場合でも記憶しています。
- わがや流(呼び出し)を3秒間押しと、登録した「3ごはん」~「5おかず」までの内容を全て消すことができます。
- メニューごとに登録したそれぞれの内容を消すことはできません。
- 容器計量せずにあたためた場合、あらかじめ登録されている標準的な容器の重さで加熱時間を計算します。

登録した容器のメモとしてお使いください。

容器番号	メニュー		
	3 ごはん	4 冷凍ごはん	5 おかず
1			
2			
3			
4			

●登録した内容を修正する際は同梱の「のり付きメモ用紙」を貼付けてください。

メニュー	食品の分量	食品の温度	あたためのコツ
3 ごはん	100~300g	常温	→ P.23
4 冷凍ごはん	100~300g	冷凍	→ P.23
5 おかず	100~500g	冷蔵	→ P.23

※常温は約20℃、冷蔵は約0℃~約5℃、冷凍は約-18℃を基準にしています。

※冷蔵のごはん、常温のおかずは、「1 あたため」で加熱します。

※冷蔵の汁もの、常温の牛乳、冷蔵のお酒は、様子を見ながら手動調理で加熱します。

同程度の大きさ、形状であれば、容器2個を同時に登録して使うこともできます。

- 容器の大きさ、形状が異なると、加熱ムラの原因となります。
- 食品の種類、分量も同じにしてください。
- 食品の分量は、上表の2倍が目安です。ただし、「5 おかず」は1000gまでにしてください。
- 食品の置きかたは、テーブルプレート中央に寄せて並べてください。
- 食品の種類や分量によっては、左右の仕上がりが若干変わることがあります。

3個以上を同時に登録して使うことはできません。
(加熱ムラとなり上手にあたためられません)



突然の沸とうに注意 ➡ P.8

●のみもの(水、牛乳、お酒、コーヒー、豆乳など)やカレーやシチューなどろみのあるもの、油脂分の多い生クリーム、バターなどは、加熱中や加熱後に、突然沸とうして飛び散り、やけどのおそれがあるので注意する。

●開口が細い容器は特に注意し、小さなカップ、マグカップも注意する。
●のみものは加熱前と加熱後にかきまぜる。




やけどに注意

●オープン調理・グリル調理・スチーム調理および**過熱水蒸気****[37脱臭]**と水抜き後は、本体(ドア、キャビネット、加熱室とその周辺)にふれない。

こんなときは

こんなときは故障ではありません、次のことをもう一度確認してください。

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書をもう一度お調べください。➡ P.48~53

現 象	原 因
電源が入らない 時々電源が入らない	●ドアを開閉し、表示部に「0」が表示されボタンやダイヤルを受け付けるか確認してください。 (待機時消費電力オフ機能が働くと表示部の表示が消え、ボタンを受け付けません)
オープン予熱中に 庫内灯が消灯している	●予熱中は節電のため庫内灯を消灯しています。予熱中に加熱室内の様子を見たいときは  を押すと約5秒間庫内灯が点灯します。
冷凍したごはんやお総菜 などがうまくあたたまらない	●必ず容器(平皿)にのせて加熱してください。容器(平皿)を使わないでラップに包んだままの状態では加熱すると、あたたまりません。 容器の大きさは、食品を入れたとき、八分目くらいになる大きさが適当です。 ● わがや流 で登録した容器を用いてあたためると、適温に加熱できます。
レンジのとき 火花(スパーク)がでる	●黒皿(黒色ホーロー皿)を入れ、 あたため や レンジ で加熱していませんか。 ●焼網にアルミホイルを敷いて加熱していませんか ●テーブルプレートや焼網などに食品カスがついていませんか
はじめてオープンを使っ たとき煙がでた	●加熱室防錆のため油を塗っています。はじめてお使いのときは、空焼き(脱臭)をして油を取ってください。➡ P.16
加熱中、表示部やドアが くもったり、水滴が落ちる	●メニューによって食品から出た水分が水蒸気となり、表示部やドアの内側がくもることがあります。 ドアの内側などに露がつき、床に落ちたときは、ふきんでふき取ってください。
加熱室内に水滴が付着 する	●スチーム調理やメニューによって食品から出た水蒸気が加熱室壁面に水滴として付着します。水滴はこまめにふき取ってください。
スチーム噴出口に白い 付着物が残る	●白い付着物の成分は水道水に含まれるミネラル分(カルシウム、マグネシウム)が蒸発して残ったものです。ミネラル分は有害ではありません。ふきんでふき取ってください。
調理が終了してもファンの 風切り音がする	●調理終了後や とけし を押したとき、電気部品を冷却するためファンが回転する場合があります。
設定した温度が途中で 変わることがある	● オープン のとき、250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り替わります。
250℃に設定できないことがある	●加熱室が熱い場合の最大設定温度は210℃になります。